



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KABAK FIRIN

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 4 adet kabak
- 2 adet piliç kalça
- 3 diş sarımsak
- 2 adet taze soğan
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı rende beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- 1 tuz kaşığı kekik
- 1 tuz kaşığı kırmızı pul biber
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kabakların kabuklarını kazıyıp, küp küp doğrayın.

Piliç kalçaları şerit şerit doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.

Beyaz peyniri rendeleyin.

Dereotunu ince ince kıyın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırın, içine şerit doğranmış piliç kalçaları ilave edip, kavurun.

Kalçalar renk alınca, içine doğranmış kabakları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra harca, kekiği, kırmızı pul biberi, galeta ununu ve tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım kavurun.

Ayrı bir kâsede yumurtaları bir çatal veya çırpıcı yardımı ile çırpın.

Tavuklu harcı ısıya dayanıklı bir kâseye dökün, üzerine çırpılmış yumurtaları gezdirin.

En son olarak rendelenmiş beyaz peyniri ve kıyılmış dereotunu, taze soğanları serpip, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.